



www.chocolier.org

Comunicato Stampa

Istituto Internazionale Chocolier: al via la formazione dei "Chocolier", i sommelier del cioccolato

30 marzo 2022 - Il futuro del buon cioccolato passa anche attraverso **la formazione di professionisti del cioccolato**. E' questo l'obiettivo a lungo termine che si pone l'Istituto Internazionale Chocolier, che promuove oggi a Roma, presso la sede di Bibenda (FIS, Fondazione Italiana Sommelier), due importanti masterclass di formazione sul cioccolato.

Presieduto dall'anno scorso da **Rossana Bettini** - autrice, tra le altre cose, del fortunato volume di divulgazione scientifica *E' autentico cioccolato* - l'Istituto Internazionale Chocolier sta portando avanti un'innovativo percorso che punta a sviluppare nuove professionalità e competenze, consolidando una cultura del cioccolato basata sulla capacità di riconoscere e degustare l'autentica qualità.

Spiega la Presidente di Chocolier: "Il corso di oggi a Roma dimostra la grande rivoluzione che oggi interessa il mondo del cioccolato. Non solo i consumatori del cioccolato sono sempre più attenti ed esigenti alla qualità del prodotto, ma il mondo del cioccolato ha bisogno - come già avvenuto nel mondo del vino prima e dell'olio poi - di figure professionali di riferimento, capaci di guidare appassionati e consumatori a una degustazione, più consapevole, attenta alle sfumature più diverse".

L'Istituto si pone l'obiettivo di formare i **futuri Chocolier**, professionisti del cioccolato, custodi, e portavoce, delle sue qualità più preziose.

Il Corso di Bibenda esplora **inedite contaminazioni tra cioccolato e vino**. Spiega Bettini: "Il mondo del cioccolato è pronto a regalare esperienze di gusto innovative; fino a poco tempo, mondi come quello del vino e del cioccolato venivano tenuti rigorosamente lontani. Oggi non solo vino e cioccolato condividono accostamenti sorprendenti e pieni di armonia, ma il mondo del vino ispira quello del cioccolato, condividendo quella ricchezza di profumi e di varietà di aromi tipica del cioccolato di qualità. Per questo i tempi sono maturi per una figura come quella di un vero e proprio Sommelier del cioccolato: una figura che garantisca la qualità e che accompagni alla scoperta degli ingredienti e della sapienza della lavorazione, come del resto già avviene per l'olio, il caffè, il vino".